

Februar 2014

Zeitschrift des Absolventenvereins der Land- und  
Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz Erzherzog Johann Schule

29. Jahrgang, Nummer 2



# Der Stainzer Absolvent

<http://www.lfsstainz.at>, email: [absolvent@lfsstainz.at](mailto:absolvent@lfsstainz.at)

**„Vielseitig wie die Region –  
Basis für eine erfolgreiche Zukunft“**

## THEMEN:

Seite 2  
Vorwort  
AV Obm. Stv.

Verkaufsprojekt

Seite 3  
Vorwort Direktor

Sauerkraut  
Herstellung

Seite 4 und 5  
Partnerbetriebe  
der LFS Stainz

Seite 6 und 7  
Rückblick Jung-  
bauernball

Seite 8  
Bericht  
Vorweihnachtliche  
Feier an der  
Erzherzog Johann  
Schule

 Das Land  
Steiermark  
→ Bildung

**LFS Stainz**  
**Erzherzog Johann Schule**  
**Brandhofstraße 1 | 8510 Stainz**  
**Tel.: 03463/2364**  
**[lfsstainz@stmk.gv.at](mailto:lfsstainz@stmk.gv.at)**  
**[www.lfsstainz.at](http://www.lfsstainz.at)**





**Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde der LFS Stainz!** Als Obmannstellvertreter unseres Absolventenvereins freut es mich, an dieser Stelle ein paar Worte an Euch richten zu dürfen. Für all jene, die mich noch nicht kennen, möchte ich mich kurz vorstellen. Mein Name ist Christian Gaich, bin 23 Jahre alt und komme aus Bad Gams. Ich besuchte 3 Jahre lang die LFS Stainz und schloss diese im Jahr 2008 mit dem Landwirtschaftlichen Facharbeiter ab. In der FAST Pichl machte ich anschließend meinen Forstfach-

arbeiter, bevor ich eine Lehre als Stahlbautechniker begann. Nach der LAP leistete ich meinen 6 monatigen Grundwehrdienst ab und arbeite seither wieder als Stahlbautechniker in Frauental.

Seit April 2008 bin ich Mitglied des Absolventenvereins, wo ich gleich von Anfang an in den Vorstand geholt wurde. Bei der Jahreshauptversammlung im Juni 2012 wurde ich schließlich zum Obmannstellvertreter gewählt.

Hierbei möchte ich auch gleich die Chance nutzen, mich im Namen des gesamten Vorstandes bei unserem Obmann Mario Kühweider für die gute Zusammenarbeit sowie für seinen Arbeitsaufwand und die Bemühungen für den Absolventenverein und die Schule zu bedanken.

Das heurige Jahr ist nun schon wieder ein paar Wochen alt und aus diesem Grund möchte ich kurz auf ein interessantes und erfolgreiches Jahr zurückblicken. Im April verabschiedeten wir uns im Rahmen einer Feier vom Betriebsleiterlehrgang und konnten aus diesem Anlass den „Stainzer Ab-

solventenvereinshut“ und die „Absolventenvereinsnadel“ den frischgebackenen Absolventen überreichen. Der „Erlebnistag Steirischer Ölkürbis“ fand im September in der LFS Stainz statt, der durch sein umfangreiches Programm sowie der Verleihung der Facharbeiterbriefe und dem Treffen der Jubiläumsjahrgänge sehr viele Besucher anlockte.

Zu Schulbeginn dieses Schuljahres veranstaltete der Absolventenverein mit den Schülern ein Kastanienbraten. Vor allem für die Schüler des ersten Jahrganges ist es ein Kennenlernen des Absolventenvereins und dessen Tätigkeiten.

Ein weiterer Höhepunkt war der 11. Jungbauernball, der durch die gute Zusammenarbeit der LFS Stainz und der Bezirkslandjugend Deutschlandsberg wieder ein voller Erfolg war.

Zum Schluss wünsche ich allen Absolventinnen und Absolventen, aber auch allen Freunden unserer Schule viel Freude, viel Glück und Gesundheit sowie alles Gute für das Jahr 2014.

**Euer Obm. Stv. Christian Gaich**

## Unterricht im Kaufhaus

Das klingt recht aufregend und ist es auch. Drei Mal jährlich findet der Unterricht des praktischen Gegenstandes „Direktvermarktung“ im Kaufhaus Hubmann in Stainz statt. Die Direktvermarktung, praktischer Unterrichtsgegenstand in allen drei Jahren an der LFS, stellt nur einen geringen Teil der praktischen Ausbildung dar. Umso intensiver und nahe am Kunden gestalten wir diesen Part. Die Herausforderung des Projektes „Verkaufstag in der Passage des Kaufhauses Hubmann“ ist groß, denn viele Schritte

müssen wohl überlegt werden. Das beginnt mit der Planung, setzt sich in der Produkt- und Mengenauswahl fort und endet schließlich in der Kalkulation der Preise. Beinahe die meisten der angebotenen Produkte werden von den Schülerinnen und Schülern in allen drei Klassen hergestellt. Waren, die von den Eltern der Schülerinnen und Schüler auf den eigenen Höfen produziert werden, ergänzen die Produktpalette. Das große Highlight aller Verkaufstage ist aber unser Schulbier, wovon meist 3 Sorten dankenswerterweise nach

Isabellatrauben, Champagnerbirnen, Kornelkirschen u. ä.), Fruchtsäfte, Liköre, Bäckereien, Lebkuchenhäuschen, Edelbrände, Brezen, Mistelzweige zu Dekorationszwecken, Kernöl und noch einiges mehr. An den Verkaufstagen im Frühjahr reicht die Produktpalette von verschiedenen Schmalzaufstrichen, Leberaufstrichen über Krainer- und Trockenwürsten bis hin zu gefärbten Eiern, Osterpinzen, Kräuter- und Fischprodukten, ist ja auch die Teichwirtschaft Teil unserer praktischen Ausbildung. Dass diese Aktionen auch finanzielle Hits sind wie vor mit Herrn Mag. DI Anton Albrecher gebraut werden. Im Weihnachtsprogramm zu finden sind a u ß e r d e m Marmeladen und Gelees (aus Brombeeren, Mispeln, Quitten,



Die nächsten Verkaufstage finden heuer am 2. April und am 7. Mai statt. Ein ganz großes Dankeschön gebührt dem Kaufhaus Hubmann, das uns unentgeltlich den Platz in der Passage zur Verfügung stellt.

**Ing. Marlies Höfler**



Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Freunde der LFS Stainz - Erzherzog Johann Schule!  
Nur noch wenige Wochen trennen uns vom Ende des 1. Semesters dieses Schuljahres. Eine Reihe von Veranstaltungen hat dieses Semester geprägt. Der Erlebnistag steirischer Ölkürbis, gefolgt vom Landesentscheid in der Agrar- und Genussolympiade und dem Jungbauernball waren besondere Highlights. Der Jungbauernball, der heuer bereits zum 11. Mal veranstaltet wurde, ist zu einem fixen Bestandteil der weststeirischen Ballszene geworden. Ein herzlicher Dank gilt den beiden Mitveranstaltern Landjugend und Absolventenverein. Ein Fachvortrag über Kälberkrankheiten der Fa. Garant sowie ein Vortrag über den richtigen Umgang Landmaschinen im Straßenverkehr des ÖAMTC mit LSI Ing. Johannes Hütter als Referenten rundeten das fachliche Programm ab. Die Erzherzog Johann

Schule sieht sich nicht nur als Bildungsstätte, sondern als offenes Haus verschiedenster Veranstaltungen. Die Weihnachtsfeier wurde heuer als „Weihnachtsbrunch“ gestaltet. Mit Heiterem und Besinnlichem, mit Musik und Gesang in Abwechslung mit kulinarischen Leckerbissen wurden unsere Gäste auf Weihnachten eingestimmt. Besonders freut es mich, dass neben dem Fachunterricht auch solche kulturellen Ereignisse von unseren Lehrern selbst gestaltet werden. Die personellen Veränderungen gehen auch in diesem Jahr weiter. Seit September 1992 hat Frau Irmgard Kainz für Sauberkeit in unserem Haus gesorgt, mit 1. März 2014 tritt sie in den wohlverdienten Ruhestand. Ich danke herzlich für die geleistete Arbeit in der Erzherzog Johann Schule und wünsche ihr noch viele gesunde Jahre. Bereits seit 1. Oktober 2013 ist Frau Helga Maierhofer nach mehrjähriger Unterbrechung wieder in unserem Haus tätig und bildet nun mit Frau Theresia Edegger das Reinigungsteam. Das Projekt „Containerüberdachung“ steht vor dem Abschluss. Nach dem Anbringen der Außenverschalungen und der Tore kann unsere Lagerhalle „bezogen“ werden. Ein herzlicher Dank allen, die bei der Umsetzung dieses Projektes mitgewirkt haben. Die in den vergangenen Jahren begonnenen baulichen Maßnahmen wer-

den heuer fortgesetzt. Derzeit wird die Zimmereinrichtung der letzten 3 Zimmer, die noch teilweise mit der Einrichtung des Jahres 1970 ausgestattet waren, erneuert. Im Sommer 2014 wird es zu einer Generalsanierung des Mehrzwecksaales kommen. Mit dem Umbau zu einem echten Multifunktionssaal wird das Freizeitangebot für die Schüler, vor allem in den Wintermonaten, wesentlich verbessert. Daneben steht der Raum natürlich weiterhin als Veranstaltungssaal mit erneuerter Licht- und Mediatechnik zur Verfügung. Die Klassen werden mit schallschluckenden Decken ausgestattet, die Beleuchtung erneuert und der Gussasphalt durch einen Parkettboden ersetzt. Ich danke der vorgesetzten Dienststelle für die Bereitstellung der Geldmittel und wünsche uns allen eine unfallfreie Umsetzung dieser Bauvorhaben. Einladen möchte ich noch zum Tag der offenen Tür am Freitag, dem 7.2.2014, zwischen 13.00 und 16.00 Uhr. Wir wollen hier allen Interessierten unser breites Bildungsangebot, vor allem aber den praktischen Bereich, vorstellen. Es ist gut, Interesse an unserer Schule zu zeigen. Unser gemeinsames Ziel sollte es jedoch sein, sie auch zu besuchen und damit zum regionalen Bildungsangebot zu stehen meint  
euer Franz Mörth

## Weißkohl, Salz, Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Druck - Der Weg vom Weißkohl bis zum Sauerkraut

Im Rahmen des Pflanzenbau - Praxis Unterrichtes wird Weißkohl zu Sauerkraut veredelt. Sauerkraut ist keine eigene Kohlsorte, denn grundsätzlich kann aus jedem Weißkohl Sauerkraut produziert werden. Im Grunde sind nur zwei Zutaten nötig, um Sauerkraut zu machen: Weißkohl und Salz. Den Rest erledigen Milchsäurebakterien. Doch natürlich

gibt es einiges zu beachten: Der Weißkohl wird nach der Ernte von den äußeren Blättern befreit, der dicke Strunk wird herausgeschnitten. Danach muss der Kohl gehobelt werden. Dies geschieht in Handarbeit mithilfe spezieller Krauthobel. Dann werden die Kohlstreifen mit Kochsalz, Kümmel, Wacholderbeeren und einigen Lorbeerblättern versetzt und in Gärbehälter gefüllt. Anschließend ist es wichtig das Kraut unter hohen Druck zu setzen. Durch Druck und Salz werden die Zellwände des

Kohls zerstört, Wasser und Luft entweichen, der Gärprozess kann beginnen. Ein Job für die Milchsäurebakterien. Nun beginnen die Bakterien mit ihrer Arbeit: Sie vermehren sich, verbrauchen den noch übrig gebliebenen Sauerstoff und produzieren Milchsäure. Bereits innerhalb weniger Tage erhält der Kohl den typisch säuerlichen Geschmack, gleichzeitig wird die Entwicklung unerwünschter Keime gehemmt. Nach zehn bis zwölf Tagen hat das so entstandene Sauerkraut seinen typischen Milchsäuregeruch und nach dem Gärungsprozess von sechs bis acht Wochen ist das Sauerkraut fertig. DI Bernd Kaimbacher





**Betrieb Bretterklieber, Rossegg**

Mutterkuhhaltung, 60 MuKu mit Nachzucht und Jungrindermast (Piemonteserkreuzung) Rindfleischdirektvermarktug  
Praxisinhalte: Fütterung MuKu und Stiermast, Stallarbeiten, Rindfleischvermarktung



**Weinbau Friedrich, St. Stefan**

Schilcherweinbau

Praxisinhalte: Weinlese, Weinpressen, Kellerwirtschaft



**Teichwirtschaft H...**

Karpfenteichwirtschaft

Praxisinhalte: Zugnetzfischen, Schlachtrückstände, Schröpfen von Fischen



**Betrieb Langreiter, Grafendorf**

Stiermast, Schweinemast, Ackerbau, Fleischdirektvermarktung

Praxisinhalte: Schlachten von Rindern und Schweinen, Fleischverarbeitung



**Betrieb Nöger, Rassach**

Milchviehhaltung, 25 Fleckviehkühe mit Nachzucht, Anbindehaltung und Weide

Praxisinhalte: Führen an der Halfter, Tierpflege, Scheren, Nachzuchtbeschreibung, Rinderkennzeichnung

Schlägerungsunternehmer  
Praxisinhalte: Holzschlägerung und Holzrückung mit dem Steilhang Profi Mounty



**Holzernte Tschuchnig, Oberfresen**

Karpfenteichwirtschaft  
Praxisinhalte: Abfischen von Karpfen, Sortieren und Umsetzen von Karpfen



**Betrieb Kröll, Unterbergla**

Milchviehhaltung, 25 Fleckviehkühe mit Nachzucht, Anbindestall mit Weide  
Praxisinhalte: Stallpraxis, Füttern, Melken, Ausmisten, andere Stallarbeiten



**Betrieb Rumpf, Rossegg**

# Unsere Part

Neben dem Theorieunterricht ist der Praktische Unterricht ein wichtiges Ausbildungsstandbein in der Erzherzog Johann Schule in Stainz. Ein Teil der Praxis wird in unseren bestens ausgestatteten Werkstätten und Praxisräumlichkeiten durchgeführt. Für die Pflanzenbaupraxis stehen Ackerflächen rund um die Schule und für die Forstwirtschaftspraxis ein Schulwald am Rosenkogel zur Verfügung. Ergänzend dazu arbeiten wir als Schule mit einer Vielzahl an Partnerbetrieben zusammen, um vor allem im Tierhaltungsbereich und Teich-



ft Holler, Preding  
schaft  
hlachten, Filetieren und  
hen



**Betrieb Herunter, St. Stefan**  
Milchviehhaltung, 70 Fleckviehkühe mit Nachzucht, Laufstall mit Melroboter  
Praxisinhalte:  
Stallpraxis, Füttern, Melken, Ausmisten, andere Stallarbeiten



**Betrieb Kasper, Grafendorf**  
Milchviehhaltung, 50 Holstein Kühe mit Nachzucht, Laufstall, FGM Melkstand  
Praxisinhalte:  
Stallpraxis, Füttern, Melken, Ausmisten, andere Stallarbeiten

# nerbetriebe

wirtschaftsbereich ansprechende Lehrinhalte zu bieten. Die Praxiseinheiten zu ausgewählten Themen auf den Partnerbetrieben werden in Kleingruppen immer gemeinsam mit dem verantwortlichen Fachlehrer abgehalten. Parallel dazu findet im zweiten Jahrgang die Stallpraxis statt, wo immer 2 Schüler auf einem Partnerbetrieb zur Abendstallzeit helfen. Die Schüler lernen so im Laufe des Schuljahres mehrere verschiedene Betriebe, Rinderrassen, Melksysteme und Betriebsleiter kennen.

Ochsenmast, Forellenteichwirtschaft, Sägewerk  
Praxisinhalte: Zugnetzfishen, Sortieren und Umsetzen der Forellen, eigene Nachzucht der Forellen, Sägepraxis



Ferkelproduktionsbetrieb, Ferkelaufzucht, 200 Sauen  
Praxisinhalte: Arbeiten im Abferkelstall: vom Zähneschleifen bis Absetzen, Füttern, Arbeiten im Deckzentrum: Sauen künstl. Belegen, Trächtigkeitskontr.



Zimmerei und Hozbau  
Praxisinhalte:  
Rundholzfräsen und Rundholzbau



Mutterkuhhaltung, Forellenteichwirtschaft  
Praxisinhalte: Ablassfishen, Sortieren und Umsetzen der Forellen, Fischverarbeitung



"Milchviehhaltung, 75 Fleckviehkühe mit Nachzucht, Laufstall mit FGM Melkstand"  
Praxisinhalte:  
Stallpraxis, Füttern, Melken, Ausmisten, andere Stallarbeiten, Klauenschneiden



**Zimmerei Kohlbacher, Edelscott**

**Betrieb Hasewend, Sallegg**

**Betriebskooperation Dokter/ Nestl, St. Stefan**



# 11. Bezirksjungbauernball



Am 16. November 2013 fand in der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz - Erzherzog Johann Schule der **11. Bezirksjungbauernball** statt. Diese gelungene Ballveranstaltung wurde wieder in Zusammenarbeit von Bezirkslandjugend Deutschlandsberg, Absolventenverein der LFS Stainz und der Schule organisiert und durchgeführt.



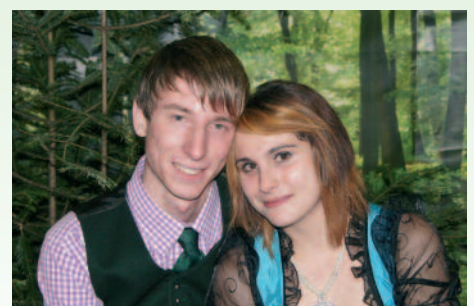
Hunderte Besucher, darunter natürlich auch einige Ehren Gäste, sorgten wieder für ein volles Haus und eine berauschende Ballnacht.



Traditionell wurde der Ball mit einem schwungvollen Auftanz der Bezirkslandjugend eröffnet. Ein weiteres Highlight des Abends war die Mitternachteinlage der Schülerinnen und Schüler des zweiten Jahrganges der LFS Stainz, die zwei orginelle Schuhplattler zum Besten gaben. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an die St.Stefaner Power Plattler, allen voran Sepp Herunter, die mit den Schülern die Stücke einstudierten.



Ein breites musikalisches Angebot, von der stimmungsvollen Tanzmusik vom „**Trio junge Power**“ im Festsaal bis hin zu den rythmischen Beats in der Disco im Demoraum, ließen keine Langeweile aufkommen. Am Glückshafen konnte man





# Jugendball in Stainz

zahlreiche schöne Preise gewinnen.

Nach dem beschwingten Tanz konnte man sich in den zahlreichen Bars oder auch im Festsaal genüsslich mit Getränken und ausgewählten Speisen stärken. Eine Footshooting Ecke mit professioneller Fotografin, wurde von den Ballbesuchern auch bestens angenommen.

Nicht umsonst gehört dieser Ball mittlerweile zu den kulturellen Höhepunkten der Ballsaison im Bezirk Deutschlandsberg. Der Ball kann auch als inoffizielles Absolvententreffen bezeichnet werden, da viele Absolventen die Gelegenheit nutzen ehemalige Kollegen, aber auch Lehrer und Bedienstete, in angenehmer Atmosphäre zu treffen und über alte Zeiten zu sprechen.

Unser „Seitenblicke“- Reporter Peter Polz hat wieder viele Fotos und auch ein Video vom Ballgeschehen gemacht. Einige Auszüge an Fotos sind hier umliegend präsentiert. Alle Fotos und den Film zum Ball finden Sie auf der Homepage der LFS Stainz unter [www.lfsstainz.at](http://www.lfsstainz.at).

Zum Schluss danken wir noch allen, die zum positiven Gelingen dieser Veranstaltung beigetragen haben und freuen uns schon wieder auf Ihren Besuch beim nächsten Bezirksjungbauernball 2014.



# Weihnachtsbrunch 2013



Eine langjährige Tradition ist die vorweihnachtliche Feier von Schülern, Eltern, Bedienstete und Lehrer an der Erzherzog Johann Schule in Stainz. Jedes Jahr wird hierbei versucht mit den Schülern ein ansprechendes Programm verschiedenster Darbietungen zu gestalten.

Und so war es auch am 20. Dezember 2013 wieder so weit. Unter dem Titel Weihnachtsbrunch wurde ein heiteres und besinnliches Programm an Weihnachtsgedichten und Geschichten dargeboten.

Auch Musik und Gesang durfte bei dieser Feier nicht fehlen. Eine Bläsergruppe rund um Musiklehrerin Mag. Kerstin Scheiber- Maurer und mehrere Schüler mit der steirischen Harmonika sorgten für adventliche Stimmung. Auch schaffte es unsere Musiklehrerin wieder mit jeder einzelnen Klasse zwei Lieder als Chor zu singen.

Zwischen den einzelnen Darbietungsblöcken der Schüler verwöhnte die Küche der Erzherzog Johann Schule alle Anwesenden mit adventlichen Vor-, Haupt-, und Nachspeisen.

Nach einem gemeinsamen Abschlusslied und den Weihnachtswünschen von Dir. Ing. Franz Mörth, der als Moderator durchs Programm führte, verabschiedeten sich die Schüler in die wohlverdienten Weihnachtsferien.



Impressum: Eigentümer, Herausgeber, Verleger:  
Vereinigung der weststeirischen Meister und Fachschulabsolventen - Absolventenverein der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Stainz;  
Adresse: Brandhofstraße 1, 8510 Stainz;  
<http://www.lfsstainz.at>  
F.d.l.v.: Dir. Ing. Franz Mörth, Ing. Hannes Kollmann  
Grafik & Design: Peter Polz, <http://www.peterpolz.com>,  
Druck: raunjak intermedias gmbh, Stainz,  
Erscheinungsort und Verlagspostamt: 8510 Stainz  
Zulassungsnummer: GZ 02Z03 24 21 M